

横濱インターナショナルカクテルコンペティション 2024

クラシック部門

審査総評

味覚審査総評

良かった点

酸のバランスが良い作品、よく冷えているカクテルが多かった。

カクテル名が素敵なのが多かった。

工夫してほしい点

ガーニッシュ、デコレーションが乾いているものが多くあった。管理を工夫してほしい。

5杯取りをすると水っぽさが際立つレジビがあった。

創作コメントが説得力に乏しい作品が少なくなかった。作品がより良く感じられるコメントを書けるよう工夫してほしい。

今までの作品にとらわれず、もっとベースを生かしたカクテル。新しいカクテルを作り出してほしい。

もっとベースを生かしたカクテル。シンプルだけど美味しい！材料が多く入っているけど、なるほど！と思える作品を。

技術審査総評

全体的に技術向立しているが差がはげしい。試技が良い選手は、準備段階でしっかりと準備が出来ている。日々練習している方、していない方の差が、大きく見てとれた。

表情が怖い人がいた、お店でもその様な表情なのか？

ハンドメジャーの選手は、分量が多い、少ない方が多い。もったいなく思う。

グラスの水を切る時に、グラスを激しくふる方がいたが、繊細で割れやすいグラスの取り扱いをもっと丁寧に。

グラスが割れたり、折れたりする可能性があり、危険。ボトルにしても、グラスにしてもバールを丁寧に扱う事が重要。

デコレーションがスムーズにつけられない方も多かったので、デコレーションの工夫や、それを扱う練習がもっと必要

以上